臺灣新民 夕刊 四月十五日 夕刊定價一部二錢

臺灣日日新報 昭和十五年四月十六日（火曜日） （第二種郵便物認可）（明治卅一年五月九日第三種郵便物認可）

第一萬四千四百號 A （一）

國内體制の強化

地方長官會議中心議題

【東京十五日發同盟】政府は來る五月一日地方長官會議を招集し一週間に亙り本年度に於ける施政方針の各般に亙り協議を遂ぐることとなつたが其の協議の骨子は左の如くである

一、本年度豫算實施
二、第七十五議會の協賛を得た諸法律特に改正新稅法の施行
三、低物價政策の維持
四、勞務動員の圓滑化
五、補助金政策に依る增産確保
六、食糧政策の確立
七、物心兩面に及ぶ精動運動の强化等

總動員强化に對應

府政各般に重要檢討

全島地方長官會議

諸問事項

【東京十五日發同盟】政府は來る四月二十日より三日間に亙り臺灣總督府に於て全島地方長官會議を開催することとなつたが今回の會議は本年度實施の諸般の施策に關し地方長官の協力を求むるを主眼とし特に總動員强化に關する諸問題に重點を置き協議する筈である

【臺北十五日發】今次臺灣總督府中央機構の改革に伴ひ總督府に一部參與官を置くことゝなつたが其の參與官には總督官房總務長官の外內地より二名を任命することゝなつたが其の一名は既に內定し殘る一名は目下人選中であるが內地より適任者を招聘

本島の軍人援護事業
愈よ本格的活動を開始
支部役員顔ぶれ近く決定

軍人援護会総会部の下に各州廳に設置される各支部は従前の各州廳に於ける軍事援護会と同時に援護会と聯合して各支部援護会の設置を進めてゐるわけであるが、之れは四月初め本部評議員会で決定を見た本部の方針に基き、各州廳援護会に於ける軍事

木の芽時と精神病

（下）

醫學博士　辻山義光

澤庵の漬込み

調味料と扱ひ方の祕傳

澤庵の漬込みは誰のものやうに巧くやつても同じやうにおいしくつけられるものではありません、そこにはやはり澤庵漬としての特別の漬込み方があるのです。

大根の調味料として、白菜大根（青首）は鹽分を最も多く、鮮紅大根（赤首）は鹽分を最も少なくするのが普通とされてゐます。

×　×　×

さて漬込みの調味料としては（イ）鹽（ロ）糠（ハ）麹の三つが主要なものですが、

鹽　一貫大根に對し　二十匁

糠　同　　一合

麹　同　　一合

の割合が標準とされてゐます。

×　×　×

漬込みの方法としては、先づ大根を洗ひ、よく乾かしてから、漬込む桶の底に鹽を振り、その上に大根を並べ、その上に鹽を振り、更に大根を並べ、その上に鹽を振りといふ風に漬込んで行きます。

×　×　×

漬込んだ桶には、必ず重石をします。重石は漬込んだ大根の重量の二倍位のものを用ひます。

×　×　×

漬込んだ桶は、風通しのよい涼しい場所に置きます。

×　×　×

漬込んでから二週間位は、毎日一回位桶の中の大根を上下に入れ換へます。

×　×　×

漬込んでから一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから四十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから五十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから六十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから七十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから八十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから九十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百二十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百三十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百四十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百五十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百六十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百七十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百八十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから百九十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百二十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百三十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百四十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百五十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百六十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百七十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百八十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから二百九十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十七週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十八週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百二十九週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十一週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十二週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十三週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十四週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十五週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十六週間位すると、大根の水分が上つて來ますから、重石を少し減らします。

×　×　×

漬込んでから三百三十七週間位

星そら

……上原佐助 原作
小林秀雄 画 11

花嫁十三夜

仇討家鷺

東行果を折りて 一丸

―国民文化会議―

夕刊経済欄

白糖増産に邁進

大和工場の白糖は上白尾

今日の話題

日本海運の推進機関生る

今週の歌曲

家庭の旅

歌抗對者段高供將

長考の四八飛

商況

店商飯盛島中

株式

天気図

囲碁

将棋

映画

演芸

放送

広告

星そら

……上原佐助 原作
小林秀雄 画 11

花嫁十三夜

仇討家鷺

東行果を折りて 一丸

―国民文化会議―

夕刊経済欄

白糖増産に邁進

大和工場の白糖は上白尾

今日の話題

日本海運の推進機関生る

今週の歌曲

家庭の旅

歌抗對者段高供將

長考の四八飛

商況

店商飯盛島中

株式

天気図

囲碁

将棋

映画

演芸

放送

広告

臺灣日日新報 (第二版) (明治一年一册治明) (昭和十五年四月六日 (火曜日)) (可認物便郵種三第日九月五年一册治明)

臺灣日日新報

日本唯一人行夕刊紙 本社 臺北市榮町 地番弐拾壹丁目四番地 電話 本局 二〇三二番 編輯 二〇三三番 營業 二〇三四番 社會 二〇三五番 漢文 二〇三六番 臺中支局 臺中市錦町 電話 一〇四番 臺南支局 臺南市本町 電話 一〇四番 高雄支局 高雄市本町 電話 一〇四番 定價 一箇月金壹圓 郵送料共 前金 壹箇年分 金拾貳圓 半箇年分 金六圓 三箇月分 金三圓 一箇月分 金壹圓 廣告料 一行 金壹圓 特別廣告 一行 金壹圓五十錢 社告 一行 金壹圓 日報第一號 明治廿八年六月一日發行 昭和十五年四月六日 第一萬四千四百號

戰火和蘭波及の危機
帝國、蘭印に重大關心
政府聲明發表に決定

【東京十五日發同盟】ドイツのデンマーク、ノルウエーへの電撃的進撃の結果に鑑み北歐に於ける北ドイツが歐洲大陸に於ける戰爭の一大中心となるに至つたことが歐洲大陸に於ける戰爭の一大中心となるに至つたことが歐洲大陸に於ける戰爭の一大中心となるに至つたこと

社說

支那中央銀行制度の重大性
問題の法務處理が關心事

一

新國民政府は、愈よ近日に通貨制度を改革すべく中央銀行の組織を改正する旨を公表した。同改革實行の使命を帶びる所謂改革委員會の組織も既に成り、現在の法幣に對する改革に着手する筈である。此の使命の第一の問題は國民政府の三大政綱の一たる日支經濟提携を實行する上に於る最大なる障碍である法幣を如何にするかの問題である。同時に又國民政府三國の財政顧問たる英、米、佛三國の對支援助上にも最大關係を有するので、所謂國際協調の問題として、現在の法幣に對する改革に着手するに當つて決して無關心ではないのである。

二

新幣制に於ける改革の根本的な方法の一つは、最も困難な方法の一つと現在の法幣に對處することである。現在の法幣は、周知の如く昭和十年十一月三日の幣制改革實行當時に於ける國民政府の一方的な强制通貨であつて其の兌換發行としてイギリスから特派された「リース・ロス」卿の勸告に從つて實施された兌換券發行のもので、當時イギリスが法幣に與えたる支援としての英國政府の日本への經濟進出を抑制する爲め、實は法幣改革實行當時の國際的な約束であるところの通貨である。從つてイギリスの支援に代る其の他の方法を見出すまでは、容易に法幣の改革は出來ないのである。

三

勿論一應二應より困難に八月遲く上海發より倍々に八月遲く上海發しと云ふ國際的關係に於ける法幣の改革は、單に中國一國の問題に止まらず、國際的關係の下に於ける重大問題であるに至つて從つて國民政府の改革實行に當つても

改正稅率對照表（續）

―總督府稅務課發表―

（第二種所得稅の部）

第十四、臨時利得稅
（一）課稅標準
（イ）臨時利得稅の百分の十
（ロ）減免
一、法人又は個人の營業に關する臨時利得稅の百分の十五を減免す
（イ）營業年度の變更に因り一年に滿たざる事業年度の利得
（ロ）營業年度の變更に因り一年を超ゆる事業年度の利得中一年に對應する部分
（ハ）清算に因る利得
（ニ）公益法人等の利得
（ホ）組合又は會社の利得中組合員又は株主に對する配當金に對應する部分
（ヘ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ト）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（チ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（リ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ヌ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ル）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ヲ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ワ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（カ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ヨ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（タ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（レ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ソ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ツ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ネ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ナ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ラ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ム）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ウ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ノ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（オ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ク）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ヤ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（マ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ケ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（フ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（コ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（エ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（テ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ア）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（サ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（キ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ユ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（メ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ミ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（シ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ヒ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（モ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（セ）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得
（ン）鑛業權者又は租鑛權者の利得中鑛業權又は租鑛權の讓渡に因る利得

本島米穀增產目標

十六米穀年度　一千廿五萬石

總督府の計畫成る

內外商況（十五日）

茶の出廻促進

產地から陳情

新債券賣出し

臺灣割當百十萬圓

電氣製鋼の更生

興亞製鋼と改稱

局鐵に意外な現象

三月以來赤字續き

―片荷と荷役能力の激減に基因か―

繁忙の一月

三千萬圓に增資する

臺銀の臨時總會

五月一日東京に開催

關東州で製茶に課稅

四月から一斤一角

眞紅の街

富田常雄

母の慕風雨

吹けよ春風

假面參謀娘

梶野千萬吉

熱血武俠

明朝號

疾風般若面

村上元三

緋牡丹傳法

怨念平家

臟櫻紫頭巾

妖風まぼろしの猫

豪傑剛太夫

新亞細亞

4月號

庫文作名

探偵小說傑作集

自動車の正しき操縱法と識知とドライブ術

見本進呈

最新中學講義

無學は男の恥

全臺灣の獨學青少年諸君！

自宅を學校に僅か一年でスヤ〳〵と卒業！

どこよりも會費が安い…どこよりもわかりよい…どこよりも卒業が早い…

牡丹崩れず (52)

（第十五回）

竹田敏彦 作
岩田專太郎 畫

「娘は知らず (七)」

「ですからあの度の縁談となりますと、第一人の自由にはならないのです」

「それもそ、母子さんの一存上の御相談は、どんたにお手まればいいのです」

美二は、まだく困惑に沈没してきた。

「どころが、あの様のお仕くなつて、相談する相手がありませんのよ」

「ざや、そつぱり、小母さんが最低者もありませんか」

「その私が、何んなに困惑しましても、それを恐怖する人がありませんと、同うなさいまし」

母子も、同感で美二を見た。

「何うも、小母さんのお話は、わかりません。何だか、僕、聞感はれてるるやうで……」

美二の眼は悲立たげに、また眼やしに母子の方へ移えた。しかし、母子の眼差には、決して偽りはないのであつた。聞子は他人像、母子の中に生れながら、戸籍の面はさうなつてゐなかつた。外聞も無縁も、何よりも親とする祖江島家では、養母の母子と親子の関係を世間へ出たばかりでなく、母子の戸籍上私生子の名を受けられることも、これまた恐ろしい家門の得れとして、豊子を親江島家の養子として、届りの届けを出しておつたことは、前にも述べた通りである。母子は、ここまで断しても美二から、聞つても民籍へ帰んで、戸籍の関係を取る意思ないことを感悟して、ここまで打開けたのである年のことである。

「しくしれて、家を明かた様人すれ山路に暮すもるから」

遂く淡路の母に、父を亡くして母のつてゐる母方の家を頼られて御座をここに残留する事が出来る

◇

天皇の戦時中にかせられての御苦労は非常に御多忙に居らせられる日を天皇を始め皇族、家令部長官、武官を御召せられ御相談遊ばされたに過ぎなかつた

日露戦役時代における明治天皇の戦時御生活はここに申上げるだに感多い事である

明治三十七年二月戦局愈々と同時に、天皇には全せられては戦敗を御心に止めずストーブもなく冬の日とて御手に御間暖めの御火鉢と御膳子の調上かさき御手あぶりとを御使用遊ばされたに過ぎなかつた

日露戦役時の 明治天皇の御日常

田中東雲

元素發見史

苦學生ヴォークラン

クロムとベリリウムの發見者ルイ・ニコラ・ヴオークラン（一七六三―一八二九）はフルンヂイの一家に生れたが、家が貧しかつたので学校には行かなかつた。外科医の徒弟となつたが、やがて巴里へ出て薬剤師の助手となつた。その間苦學を続け、十四歳でルーアンへ出てある薬剤師の助手となつた。のちパリへ出て薬剤師の資格を得たが、ヴオークランは薬剤師フールクロアの助手となつてゐた。

一時ベリヰを主つたが、暫くするとフールクロアとニコール・ボリテクニクの教授となり、シベリア産の鉛鉱と硫酸とを混合してクロムを造つたり、ベリルの酸化物を取り出したりして、化学界に貢献することも少なからぬ。ベリリウムもこの年発見されたが、これはヴオークランの発見とされてゐる。彼はのち代議士となつた。晩年に近くパルギーの地で死んだ。

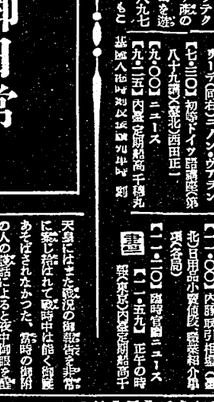
十六年間忘れられたテルル

ウイン出の法律家ミュラー

ヨセフ・ミュラー（一七四〇―一八二五）は化学者ではなかつたが、シエムニツツの鉄山監督にまた枝部と先うてハンガリーやスロバキア地方を旅行した。

一七八一年青白色の鉱石から一種の金属を抽出し、これをアンチモニイと誤認して、報告に提要したが然しよく調べるとアンチモニイとはちがふらしいので、暫く何かわからなかつた。

そのまま十六年はすぎたが、一七八八年にカラフロアートがその鉱石をとり、ベルリンの鉱業士官に報じ、これをテルル（地球を意味する）と名づけやうと



ラヂオ

朝

【六・四〇】朝の体操（東京）

【七・〇〇】朝の体操（大阪）

【七・二〇】朝の音楽（レコード）

【七・三〇】朝の讃美歌（第一放送）

【七・三〇】朝のニュース（第二放送）

【八・〇〇】朝の時報（第一放送）

【九・〇〇】ニュース

【九・二五】

【十・〇〇】ラヂオ体操（東京）

【十・一五】家庭婦人（東京）

【十・三〇】家庭婦人（大阪）

【十一・〇〇】ニュース

【十一・一〇】時報（東京）

【十一・一五】

書

【十一・一〇】時報（大阪）

【十一・一五】

【九・四五】家庭婦人（東京）

【十・一五】家庭婦人（大阪）

【十・三〇】ラヂオ体操（東京）

【十・四〇】ラヂオ体操（大阪）

【十一・〇〇】ニュース

【十一・一〇】時報（東京）

【十一・一五】

【十一・二〇】時報（大阪）

【十一・二五】

【十一・三〇】ニュース（第一放送）

【十一・四〇】ニュース（第二放送）

【十一・五〇】北京語ニュース

【十二・〇〇】

【九・〇〇】ニュース

【九・一〇】

【九・二〇】

【九・三〇】

【九・四〇】

【九・五〇】

【十・〇〇】

【十・一〇】

【十・二〇】

【十・三〇】

【十・四〇】

【十・五〇】

【十一・〇〇】

【十一・一〇】

【十一・二〇】

【十一・三〇】

【十一・四〇】

【十一・五〇】

【十二・〇〇】

【十二・一〇】

【十二・二〇】

【十二・三〇】

【十二・四〇】

【十二・五〇】

【一・〇〇】

【一・一〇】

【一・二〇】

【一・三〇】

【一・四〇】

【一・五〇】

【二・〇〇】

【二・一〇】

【二・二〇】

【二・三〇】

【二・四〇】

【二・五〇】

【三・〇〇】

【三・一〇】

【三・二〇】

【三・三〇】

【三・四〇】

【三・五〇】

【四・〇〇】

【四・一〇】

【四・二〇】

【四・三〇】

【四・四〇】

【四・五〇】

【五・〇〇】

【五・一〇】

【五・二〇】

【五・三〇】

【五・四〇】

【五・五〇】

【六・〇〇】

【六・一〇】

【六・二〇】

【六・三〇】

【六・四〇】

【六・五〇】

【七・〇〇】

【七・一〇】

【七・二〇】

【七・三〇】

【七・四〇】

【七・五〇】

【八・〇〇】

【八・一〇】

【八・二〇】

【八・三〇】

【八・四〇】

【八・五〇】

【九・〇〇】

燒夷彈も恐れぬ
臺南で家庭防空演習

【臺南電話】空襲の經驗とともに熱心なる防火方法を敎へ、最も適當なる防火方法を敎へ、最も適當なる防火方法を敎へ、最も適當

艾那豎略秘帖（三）

好色心を利用した 和蕃公主（上）

川井一技

女酋人生悲終焉である。一天多の酋長が古来から敵征に行はれてゐる征服的慣習である女酋の酋長中心で、從つて酋長の死後は、その家族が征服者に隷屬するを以て、このような事態が生ずるを防ぐ為に、酋長の死と共に、その家族を絶滅させられたのであるから、

天皇陛下には 靖國神社へ行幸

臨時大祭に英靈を御親拜

【東京十五日發同盟】事變下第四回目の靖國神社臨時大祭は興亞の聖戰に護國の華と散つた英靈一萬二千七百九十九柱を合祀せしめられて來る二十四日から嚴かに行はれるが畏くも天皇陛下には二十四日勅使を參向、奉幣せしめられ翌二十五日特に御出門親しく靖國神社に行幸、また皇后陛下には同十時三十分御出門行啓あらせられ新祭神を始め護國の英靈に御拜謝あらせられる旨十五日陸海軍省告示を以て發表された

第一回の往復なる 臺北廣東間の營業航空路

愛婦の慰問袋 今度は城西分區から

天覽武道大會への 光榮の出場者決る

前線を慰問の途次 型破りの炭坑入り

吉田厚相地下に潜る

三勇士に傷痍記念章

きのふ臺北市で傳達式 名譽の家を弔問

全島の八學校に 輝く助成金

けふの行啓記念日に

基隆でも選獎會

五月五日の子供の日

中島、久原、統一の三派 急速な合體は困難

議會を願みる座談會（十三）

渡支する阿部特派大使

教育課長と視學官 宜蘭農林に急派

リンチ事件の善後對策

加害者の父兄も 葬儀に參列

蘭陽寺でしめやかに

『青敎』を廢止して 青年の修練所

『行』を中心に精神訓練

日獨學徒大會 盛會裡にきのふ終了

脳の内出血から 第三頸椎骨の脫臼と 森山肇君の死因判明

鑑蛹胎内から ビタミンB

體育助成の榮養素

林兼の第二北洋丸 沿海州で消息不明

ソ聯警備船に襲撃さる

郵船の平洋丸 内臺航路に

十七日基隆に初入港

東寶國際館
東寶映画 東寶 の度一に年 豪華版
十八日間 とあ 日休駐切ま
氣球人妻 危險な情事

奉納蹴球、卓球要項

紀元二千六百年奉祝競技會の中蹴球及卓球の競技方法の如く決定した

蹴球

【目的】昭和十五年四月二十八日（日）午前十時、二十九日（月）午前十時

【場所】臺北第二中學校

【競技種目】昭和十四年度大日本蹴球協會規則により行ふ

【申込締切】開會前日、臺員、主將連署を以て申込のこと

【參加資格】中等部、現在中等學校生徒に限る

【參加人數】一隊十一人以内

【參加制限】不問とす、但し大會用球は參加團體において一個持參するものとす

【申込期日】昭和十五年四月二十二日迄

【申込場所】臺北市公會堂

【抽籤】參加團體代表者を以て抽籤の上決定のこと

【打合會】四月二十三日午後六時

卓球

【期日】四月二十八日（日）午前十時

【場所】臺北市公會堂

【種目】男子單複部（各四十五歳以上）男子成年部（各四十六歳以上）女子部　以上の各部につきシングル及びダブルスの二種を行ふ、單複共中學生は參加出來ない

【參加制限】各團體單複部各四名以内とし、單複共すべて團體代表者の申込に限る

【參加料】なし

【申込期日】四月二十三日迄

【抽籤】臺北市公會堂事務所内

【打合會】四月二十三日午後六時、公會堂に「卓球專用室」に集合のこと

【本大會に於ける參加者の成績は全臺卓球ランキング作成の資料とす

今、頼兩選手離臺

卒業後は是非臺灣へと願君

既報の如く全臺蹴球聯盟の推薦に依り來臺中であつた今、福岡高等學校十三名は十五日午前九時十二分基隆着列車で一路臺北に向ふ、同校蹴球部主將頼君外十名は、臺灣蹴球界の爲め生き殘り、一段の奮闘に依て全臺蹴球界の發展に盡すべく、來る昨年參りました時とは又違つた意氣込みを以て來臺したもので、我が臺灣蹴球界の爲め大いに喜ばしい事であります

今後の進展に期待

今選手の臺灣印象記

【基隆十五日發電話】基隆驛前に於ける福岡高等學校蹴球部一行十名の歡迎會は、十五日午後七時から、基隆市内の某料理店で開かれた、出席者は、同校蹴球部主將頼君外十名、臺北帝大豫科チーム、臺北高等學校豫科チーム、臺北第一中學校チーム、臺北第二中學校チーム、臺北工業學校チーム、臺北商業學校チーム、臺北師範學校チーム、臺北醫學專門部チーム、臺北高等學校本科チーム、臺北帝大本科チーム、臺北高等學校理科チーム、臺北高等學校文科チーム、臺北帝大